

Link do produktu: <https://www.przyprawy.pro/pieprz-zielony-ziarna-100g-p-16.html>



PIEPRZ ZIELONY ZIARNA 100g

Cena	10,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	PI-16
Kod EAN	5 903933 620213

Opis produktu

PIEPRZ ZIELONY ZIARNA

Masa netto: 100g

Kraj pochodzenia: INDIE

Pieprz zielony to niezwykle aromatyczny i smaczny dodatek do potraw, który charakteryzuje się delikatnym i orzeźwiającym smakiem. Nasz pieprz zielony w ziarnach pochodzi z najlepszych plantacji i jest starannie selekcjonowany, aby zapewnić najwyższą jakość produktu.

Pieprz zielony w ziarnach doskonale komponuje się z wieloma potrawami, zwłaszcza z mięsem, rybami, warzywami i sałatkami. Dzięki swojemu wyjątkowemu smakowi i aromatowi, nadaje potrawom świeżości i lekkości. Nasz produkt ma subtelny, ale charakterystyczny smak, który wspaniale podkreśla smaki innych składników.

Nasz pieprz zielony w ziarnach jest dostępny w opakowaniach o różnych pojemnościach, tak aby każdy mógł wybrać odpowiedni dla siebie rozmiar. Dzięki naszemu szybkiemu systemowi wysyłkowemu, produkt dotrze do Ciebie w krótkim czasie.

Zachęcamy do wypróbowania naszego pieprzu zielonego w ziarnach i odkrycia jego wyjątkowego smaku i aromatu. Nasz produkt to gwarancja jakości i doskonałego smaku, który z pewnością zadowoli każdego smakosza.

Przechowywać w chłodnym, suchym i przewiewnym miejscu.

Informacja o alergenach:

Produkt może zawierać: orzechy ziemne i inne orzechy
gorczyce, soję, sezam, zboża zawierające gluten,
produkty zawierające dwutlenek siarki, laktozę, jaja, seler

Wszystkie nasze produkty pakowane są w atestowane torebki
z zapięciem strunowym co pozwala na wielokrotne ich otwieranie i
zamykanie bez utraty świeżości, zapachu i smaku.

Produkty posiadają długą datę przydatności do spożycia umieszczona na etykiecie znajdującej się na opakowaniu .

Poradnik przypraw

Jak używać przypraw jednorodnych?

Przyprawy jednorodne to pojedyncze składniki przyprawowe, które pozwalają precyzyjnie dopasować smak do przygotowywanych potraw. Dzięki nim można samodzielnie tworzyć mieszanki przypraw, marynaty oraz doprawiać dania według własnych preferencji.

Zastosowanie przypraw jednorodnych

- Mięsa pieczone, grillowane i smażone
- Zupy i sosy
- Ryby i owoce morza
- Warzywa oraz sałatki
- Domowe marynaty
- Kuchnia polska, orientalna i śródziemnomorska
- Własne mieszanki przyprawowe

-
-
-

Dlaczego warto wybierać przyprawy wysokiej jakości?

Świeże przyprawy wyróżniają się intensywnym aromatem, naturalnym kolorem oraz wysoką zawartością olejków eterycznych. Odpowiednie przechowywanie pozwala zachować ich smak i właściwości przez długi czas.

Przechowywanie przypraw

Aby zachować pełnię aromatu, przyprawy należy przechowywać w szczelnie zamkniętych opakowaniach, w suchym i zacienionym miejscu, z dala od źródeł ciepła i wilgoci.